



Goulash Hongrois entre "Copains comme cochons"



4 affamés



CE QU'IL TE FAUT

- 1 kg de bœuf (gîte ou autre morceau à mijoter)
- 500 g d'oignons
- 3 gousses d'ail
- 3 c. à s. de saindoux (ou beurre)
- Bouillon de bœuf (env. 1 L)
- 4 c. à s. de "Copains comme cochons"
- Sel et poivre noir du moulin



ASTUCE ÉPICURIEUSE

Pour un max de saveurs, prépare-le la veille : le goulash, c'est comme le bon vin, il se bonifie avec le temps.

ACTION !

Découpe la viande en gros cubes de 4 cm. On veut du costaud qui tienne la route après 3h de mijotage.

Émince finement les oignons et écrase l'ail comme si tu devais repousser une invasion barbare !

Opération oignons-dorés : Fais fondre le saindoux dans une cocotte à feu doux (ou le beurre si tu fais dans le soft). Balance l'ail et les oignons, et laisse-les fondre doucement jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réserve-les au chaud, ils ont bossé dur.

Mission bœuf saisi : Dans la même cocotte, fais revenir les cubes de viande à feu vif. On veut une belle couleur dorée, pas une viande toute triste.

Les Copains attaquent : Remets les oignons et l'ail dans la cocotte, puis saupoudre 2 c. à s. de "Copains comme cochons" en remuant bien. Ça va sentir les grands espaces hongrois en un clin d'œil.

Baignade : Verse le bouillon jusqu'à bien couvrir la viande. Assaisonne avec sel et poivre à ta guise.

Sieste de 3h : Couvre, baisse le feu au minimum et laisse mijoter pendant 3 heures. Plus ça cuit, meilleur c'est. Profite-en pour faire une petite sieste ou danser la csárdás dans ta cuisine.

Service régalaide : Avant de servir, mélange les 2 dernières c. à s. de "Copains comme cochons". Sers le goulash bien chaud, avec des pommes de terre, du riz ou des pâtes. Ajoute une petite touche d'herbes fraîches si tu veux faire joli.